

ここのうどんは、生きている。

**丸亀製麺** 丸亀製麺

Press Release

TORIDOLL→

2020年4月16日

株式会社丸亀製麺

“打ち立て”のうどんに、辛くてうまくてくせになる和風仕立ての濃厚スープ  
大人気『うま辛担々うどん』が4月23日より期間限定で販売  
～好評！さっぱり&しっかりの牛とろ玉うどんも同時販売～

株式会社丸亀製麺(本社:兵庫県神戸市、代表取締役社長:山口 寛)が展開する讃岐うどん専門店「丸亀製麺」では、毎年ご好評をいただいている『うま辛担々うどん』を4月23日(木)から6月初旬まで、全国の丸亀製麺にて期間限定で販売します。



丸亀製麺

ここのうどんは、生きている。  
丸亀製麺

< ピリッと刺激を感じる『うま辛担々うどん』 >

『うま辛担々うどん』は、人気の担々麺を和風アレンジ。丸亀製麺の打ち立て・生のもちもち麺によく絡むスープは、北海道産真昆布や複数の削り節から引く白だしの豊かな風味と濃厚なごまの旨みを感じられるように仕上げました。そして具材は肉感を感じられるそぼろ、彩りを添えるほうれん草をトッピング。スープをキリッとひきしめてくれるかつお粉やラー油も特徴です。

【特徴1】和風仕立ての濃厚担々スープ

すべてのお店で毎日数時間おきに引く風味豊かな白だしをベースに、濃厚なごまペーストを加えることでコクのある“まろやかな”担々スープに仕上げました。かつお粉を加えることで麺をすする時にふわっと和を感じ、深い味わいを感じていただけます。

【特徴2】鶏豚そぼろ

醤油、しょうが、ニンニクが香るそぼろは、鶏と豚のひき肉を合わせたもの。しっかりと焼き上げてから味付けをしています。ジューシーでかつ肉の旨みを感じられるそぼろとスープが麺に絡み次から次へとお箸が進むこと間違いありません。

《気分によって温かいうどん・冷たいうどんそれぞれの楽しみ方を》

寒暖差のあるこの季節、肌寒いと感じる日には茹でたてもちもちの麺と熱々のスープが体の芯に染み渡る、『うま辛担々うどん』を、春を感じる暖かい日には、キリッと冷やしたコンのある麺と冷たいスープが心地よい、『冷やしうま辛担々うどん』をぜひお楽しみください。

ここのうどんは、生きている。

# 丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

## 《おすすめの食べ方》

もっとごまの風味を感じたい方はすりごまを、刺激を求めたい方は七味を、まろやかさを出したい方は温泉玉子を、サクサク食感を楽しみたい方は天かすを、いろんな『うま辛担々うどん』を楽しんでいただけます。



## 【商品概要】

発売日：2020年4月23日(木)～2020年6月初旬

※販売状況によって、販売終了時期が店舗ごとに異なる場合があります。

販売エリア：丸亀製麺全店、麺屋通り

※一部店舗では販売していません。

商品名：うま辛担々うどん（温・冷）

販売価格：（並）670円、（大）780円、（得）890円

※価格はすべて税込み価格です。

【URL】<https://www.marugame-seimen.com/menu/new/umakaratan2020/>



## 《この春も、好評の『牛とろ玉うどん』が再登場！》

気温も徐々に高まってくるこの季節に、さっぱりと、でもしっかりと満足できる『牛とろ玉うどん』が再登場いたします。

もちもちの弾力のある麺によく絡むように甘辛く煮込んだ牛肉とたまねぎ、そしてとろろ、温泉玉子をのせた1杯で色々な味わいを楽しめる商品です。

牛肉の旨みを感じていただけるように特製の醤油ベースのタレで仕上げた牛肉と、牛肉の旨みと脂がしみこんだ深い甘味をもったたまねぎはもちもちの麺と相性が抜群です。

丸亀製麺自慢の打ち立てのうどんと、甘辛な旨み溢れる牛肉や具材を一緒にお楽しみください！

## 【商品概要】

発売日：2020年4月23日(木)～2020年6月初旬

※販売状況によって、販売終了時期が店舗ごとに異なる場合があります。

販売エリア：丸亀製麺全店、麺屋通り

※一部店舗では販売していません。

商品名：牛とろ玉うどん（温・冷）

販売価格：（並）690円、（大）800円、（得）910円

※価格はすべて税込み価格です。

【URL】<https://www.marugame-seimen.com/menu/new/umakaratan2020/#gyutorotama>



ここのうどんは、生きている。

# 丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

## —ここのうどんは、生きている—

「おいしいうどん」は、徹底的に鮮度にこだわりぬいた「生きている」状態で提供されて初めて実現できる、と丸亀製麺は信じています。丸亀製麺がお届けするうどんは、国内 800 を超えるすべての店で一軒、一軒、手間を惜しまず、毎日、100%国産の小麦粉から打っています。打ち立てのうどんにこだわり、その場で切って、茹でて、作り立てをお客様に提供しているからこそ、もちもちでおいしい独自の“丸亀食感”をお届けできています。



### <本件に関する報道関係からの問い合わせ先>

株式会社丸亀製麺 マーケティング部 宮林、阿部、前田

E-mail : [tori-pr@toridoll.com](mailto:tori-pr@toridoll.com) <http://www.toridoll.com/>

「丸亀製麺」PR 事務局(株アンティル) 担当:坪・井手口・菊地・平井

TEL : 03-6821-6212 E-mail : [marugame\\_seimen@vectorinc.co.jp](mailto:marugame_seimen@vectorinc.co.jp)

※リリース内の画像をご要望の場合は、大変お手数をおかけしますが、上記お問い合わせ先にご連絡ください。